



## 【 仔牛の首肉の煮込み 】

### 【材料】

#### ・ 仔牛の首肉の煮込み (sous vide) :

仔牛の首肉 600g

#### ・ 仔牛のストック 基本レシピ :

仔牛のグヤーシュ	1 kg	鴨の足	250g	乾燥柳松茸	20g
Arrope (Ferianes スペイン産葡萄濃縮液)	25ml	ハバネロソース(Bone Suckin')			7ml
マスコヴァード黒砂糖 (砂糖きび)	50g	Cornish sea salt 社の海塩			

#### ・ 濾した仔牛のストック :

ストック(基本レシピ参照)	1L	仔牛の挽肉	500g	卵白	250g
---------------	----	-------	------	----	------

#### ・ ハラペーニョグレイビーソース :

濾した仔牛のストック	1L	レモン汁	150ml	かめびし醤油	100ml
マスコヴァード黒砂糖	大さじ 3	ハラペーニョのピクルス	2 個		
ハラペーニョのピクルス液	大さじ 2	ハラペーニョパウダー		Cornish sea salt 社の海塩	

#### ・ アップルゼリー :

カルヴィル種のアップルジュース	100ml	グラニースミス種のアップルピューレ	100ml
粉寒天	2g		

#### ・ ライムゼリー :

ライムジュース	70ml	レモン汁	30ml	粉寒天	2g
柑橘類	少々				

- ・ えんどう豆のピューレ :
 

えんどう豆	1kg	バター	250g	牛乳	1.2L
水	800ml	Cornish sea salt 社の海塩		グリーンチリソース	
アガベシロップ					
- ・ アップルロールの皮 :
 

グラニースミス種のりんご	2 個	グラニースミス種のアップルピューレ	100ml		
ライムジュース	50ml				
- ・ アップルロールの具 :
 

もやし	50g	スナップエンドウ	100g	セロリ	100g
ハラペーニョ	1 本	生姜	50g		
- ・ 盛り付け :
 

丸く切った青紫蘇の葉		ブラックキヌアパフ			
------------	--	-----------	--	--	--

#### 【調理】

- ・ 仔牛の首肉の煮込み (sous vide):
 

仔牛の首肉に塩を振り、ローストして真空パックします。

フュージョンシェフの設定温度 82°Cで 10 時間調理します。

真空パックから仔牛の首肉を熱いまま取り出し、それをラップでしっかり巻き、ロールがその円形を保つように氷に浸けます。

ロールが冷めたら、ラップを剥がします。仔牛の首肉を約 1.5 cm厚に切り、両面をバターでローストします。
- ・ 仔牛のストック 基本レシピ :
 

肉と鴨の足を洗い、残りの材料、1.75L の水を鍋に入れます。海塩で味付けし、沸騰させて 90 分煮込みます。

次にストックを濾します。
- ・ 濾した仔牛のストック :
 

挽肉と卵白をあらかじめよく冷やしておき、それから混ぜます。

それをストックの中に入れ混ぜ、ゆっくりと一緒に加熱します。低温で 15 分置いておき、布で濾します。
- ・ ハラペーニョグレイビーソース :
 

鍋にすべての材料を入れ、約 15 分間煮込みます。濾して、コーンスターチでとろみをつけます。
- ・ アップルゼリー :
 

アップルジュースとアップルピューレを沸騰させます。粉寒天を混ぜて、3 分煮ます。

ボウルに塊を入れ、冷やします。サーモミックスでゼリーが滑らかになるまで混ぜ、スクイズボトルに入れます。

- ・ ライムゼリー :  
ライムジュースとレモン汁を沸騰させます。粉寒天と柑橘類を混ぜて、3分煮ます。  
ボウルに塊を入れ、冷やします。  
サーモミックスでゼリーが滑らかになるまで混ぜ、スクイズボトルに入れます。
- ・ えんどう豆のピューレ :  
鍋で豆が透き通るまで炒めます。牛乳と水を加え、水分が減るまで煮詰めます。  
それからブレンダーに入れ、滑らかなピューレになるまで混ぜます。  
Cornish sea salt 社の海塩、グリーンチリソース、アガベシロップで味を付けます。
- ・ アップルロールの皮 :  
りんごの皮を剥き、野菜カッターでかつらむきにします。  
10×5 cmの小片に切り、アップルピューレとライムジュースを混ぜた中に浸けます。
- ・ アップルロールの具 :  
すべての材料を下処理し、皮を剥き、千切りにし、サラダを作ります。  
テーブルの上に薄切りにした皮を広げ、アップルゼリーを多少振りかけ、大さじ1杯分のサラダをのせます。  
そして皮を巻いていき、完成したロールの上にライムゼリーを3点置きます。
- ・ 盛り付け :  
平らな皿に半円形のパターンでアップルゼリーをいくつか置きます。  
ローストした仔牛の首肉のスライスをその隣に置き、ハラペーニョグレイビーソースをかけて艶を出します。  
ブラックキヌアパフと紫蘇の葉を2枚のせます。  
皿にえんどう豆のピューレをのせ、隣にアップルロールを置きます。

レシピ提供: Tim Raue シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳